

1118_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1118 Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası - 2**

1 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- олеиновая
- линолевая
- эруковая
- миристиновая
- линоленовая

2 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- гидратация
- рафинация
- дезодорация
- винтеризация

3 При какой температуре определяют вкус масел?

- 30 град. Цельсия
- 35 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 25 град. Цельсия

4 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- D
- A
- C
- K

5 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

- A, B, E, K
- B, C, D, K
- A, B, C, PP
- A, D, E, K
- B, C, E, PP

6 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

- число Рейхерта-Мейссела
- кислотность
- йодное число
- коэффициент преломления
- число омыления

7 В каком ряду указано йодное число масел?

- 220- 300
- 50- 70
- 28- 40
- 120- 200
- 75- 100

8 Какой показатель масел определяется пикнометром?

- йодное число
- жирность
- кислотность
- плотность
- коэффициент преломления

9 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- касторки
- тунга
- льна
- сои
- конопля

10 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- глицериды
- триглицериды
- стероиды
- липиды
- полиглицериды

11 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- дипоиды
- гипиды
- липоиды
- сипоиды

12 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- касторовое и миндальное
- подсолнечное и хлопковое
- оливковое и миндальное
- льняное и конопляное
- ореховое и кукурузное

13 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 2.0
- не делятся

- 3.0
- 4.0
- 5.0

14 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- соевое, оливковое, мускатное, какао
- косторовое, кукурузное, оливковое
- миндальное, конопляное
- льняное, конопляное
- пальмовое, кокосовое, мускатное

15 В каком ряду правильно указаны полувсыхающие масла?

- хлопковое, пальмовое, мускатное
- какао, миндальное, оливковое, конопляное
- кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
- кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
- косторовое, мускатное, кокосовое, соевое

16 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- полувсыхающие твердые масла
- невысыхающие твердые масла
- соленые смешанные масла
- жидкие, твердые масла
- жидкие высыхающие масла

17 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- плотность, влажность, цвет
- прозрачность, влажность, кислотность
- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- консистенция, количество осадка, йодное число

18 В каком ряду не указаны полувсыхающие растительные масла?

- хлопковое, подсолнечное
- подсолнечное, кукурузное
- хлопковое, соевое
- горчичное, оливковое
- кукурузное, соевое

19 Укажите невысыхающие растительные масла.

- соевое, миндальное, горчичное
- оливковое, горчичное, пальмовое, соевое
- льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
- оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
- миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

20 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- стеариновая
- каприновая
- арахидовая
- эруковая
- пальмитиновая

21 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рицинолевая
- линоленовая
- олеиновая
- лауриновая
- клупанадоновая

22 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- распад
- гидролиз
- денатурация
- кристаллизация
- набухание

23 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- гидролиз
- окисление
- растворимость в органических растворителях
- растворимость в воде
- гидрогенизация

24 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- стероидов
- аминокислот
- глицерина
- жирных кислот
- гемицеллюлозы

25 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

- сливочном масле
- рыбе
- мясе
- подсолнечном масле
- молоке

26 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

- физико-химический
- биологический

- биохимический
- микробиологический
- органолептический

27 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр
- пикнометр
- аэрометр

28 На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?

- 3.0
- 8.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

29 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

30 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров
- прогоркание масла
- окисление жира
- гидролиз жиров
- соединение жиров

31 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- соль
- антиоксиданты
- щелочь
- вода
- кислота

32 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

- воск
- ненасыщенные жирные кислоты
- насыщенные жирные кислоты
- ферменты
- фосфатиды

33 Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

- фермент пероксидаза
- фермент редуктаза
- фермент фосфатаза
- фермент липаза
- фермент каталаза

34 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

35 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- винтеризация
- дезодорация
- гидрогенизация
- гомогенизация

36 Что такое транс-жиры?

- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

37 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- изоолеиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- эруковая
- петрозелиновая

38 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

- микробиологические, гистологические процессы
- генетические, химические процессы
- патологические, биохимические процессы
- микробиологические, биохимические процессы

- физические, патологические процессы

39 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- элаидиновая
- петрозелиновая
- лауринолеиновая
- капринолеиновая
- миристиновая

40 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?

- эруковая
- брассидиновая
- миристиновая
- элаидиновая
- капринолеиновая

41 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- лигаз
- гидролаз
- липаз
- протеаз
- трансфераз

42 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- лактоденциметром
- рефрактометром
- пикнометром
- аэрометром

43 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- 50-100
- В) 60-100
- 70-100
- 80-100
- 100- 150

44 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- лигаз
- трансфераз
- липаз
- протеаз

45 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

- определение температуры плавления
- определение содержание влаги
- определение относительной плотности
- определение цветности
- определение содержание летучих веществ

46 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром
- пикнометром
- рефрактометром
- визуальным колориметром
- денциметром

47 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- хронометр
- пикнометр
- рефрактометр
- цветомер
- денциметр

48 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

- с помощью раствора серной кислоты
- с помощью раствора KCl
- с помощью раствора NaCl
- с помощью йодного раствора
- с помощью раствора азотной кислоты

49 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

50 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

51 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

- йодное число

- удельный вес
- плотность
- цветность
- перекисное число

52 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

- перекисное число
- плотность
- цветность
- число омыления
- удельный вес

53 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- слизистые вещества
- воск
- фосфатиды
- красители
- белки

54 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- гидратация
- процеживание
- осаждение
- дезодарация

55 При какой температуре определяют запах жиров?

- 25-30 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 20-22 град. Цельсия
- 15-20 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия

56 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

- плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления

57 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

- от свободных жирных кислот
- от токоферола
- от триглицеридов

- отфосфатидов
- от красителей

58 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- хлопок
- соя
- подсолнух
- лён
- кукуруза

59 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

60 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

- твердые и замороженные
- охлажденные и твердые
- замороженные и охлажденные
- жидкие и твердые
- жидкие и замороженные

61 При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- 7- 12 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 20- 25 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 5- 10 град. Цельсия

62 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

- 5-10 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 25-30 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

63 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 4 ккал
- 4,75 ккал
- 3,75 ккал
- 9 ккал
- 5,85 ккал

64 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 5,85 ккал
- 4,75 ккал
- 3,75 ккал
- 4 ккал
- 9 ккал

65 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 4 ккал .
- 9 ккал
- 4,75 ккал
- 3,75 ккал
- 6 ккал

66 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- 50-58%
- 50-72%
- 15-22%
- 23-49%
- 70-89%

67 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

- 60-75%
- 75-90%
- 58-75%
- 33-57%
- 18-31%

68 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

- 50-62%
- 30-48%
- 18-28%
- 49-62%
- 63-79%

69 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

70 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ненасыщенных кислот
- насыщенных кислот
- жирных кислот
- аминокислот

нуклеиновых кислот

71 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 50- 70 г
- 20- 30 г
- 400- 500 г
- 80- 100 г
- 200- 300 г

72 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 16,7 кДж
- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 18,9 кДж

73 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж

74 211. Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 20,8 кДж
- 29,9 кДж
- 37,7 кДж
- 15,7 кДж
- 16,7 кДж

75 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- говяжий, свиной
- бараний жир
- говяжий жир
- подсолнечное масло
- свиной жир, бараний жир

76 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

- цвет, количество осадка, плотность, вкус
- йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
- внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число,
- кислотное число, перекисное число, консистенция

77 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ненасыщенных кислот
- насыщенных кислот
- жирных кислот
- аминокислот
- нуклеиновых кислот

78 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 50- 70 г
- 20- 30 г
- 400- 500 г
- 80- 100 г
- 200- 300 г

79 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 16,7 кДж
- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 18,9 кДж

80 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты
- токоферол
- триглицериды
- фосфатиды
- красящие вещества

81 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

- гидролиз жира
- соединение жиров
- прогоркание жира
- окисление жиров
- расщепление жиров

82 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

- прессование, гидратация
- синтетический процесс, стерилизация
- гидратация, дезодорация
- прессование, экстракция
- биологические и химические процессы

83 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

- до 55%
- до 50%

- до 45%
- до 65%
- до 48%

84 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- до 45%
- до 55%
- до 65%
- до 60%
- до 70%

85 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж

86 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 20,8 кДж
- 29,9 кДж
- 37,7 кДж
- 15,7 кДж
- 16,7 кДж

87 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- говяжий, свиной
- бараний жир
- говяжий жир
- подсолнечное масло
- свиной жир, бараний жир

88 Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- касторовое, соевое
- льняное, конопляное
- подсолнечное, хлопковое
- оливковое, миндальное
- кокосовое, пальмовое

89 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное
- оливковое
- хлопковое
- кокосовое
- подсолнечное

90 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- к жироподобным
- к полутвердым
- к твердым
- к жидким
- к эластичным

91 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

- 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1 г жир 7,0 ккал
- В) 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1 г жир 6,0 ккал
- 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1 г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1 г жир 9,0 ккал
- 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1 г жир 6,5 ккал

92 Укажите гидрогенизированный жир.

- природный
- рыбий
- говяжий
- искусственный
- бараний

93 Какой жир искусственный?

- рыбий
- кокосовое
- хлопковое
- маргарин
- пальмовое

94 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 270.0
- 205.0
- 195.0
- 185.0
- 170.0

95 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая
- пальмитиновая
- каприловая
- линолевая
- капринолеиновая

96 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

- капринолеиновая

- элаидиновая
- миристиновая
- линоленовая
- эруковая

97 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

- этикетка
- ярлык
- маркировка батонов
- жирно-кислотный состав триглицеридов
- трафарет

98 Какое свойство имеет лецитин?

- расщепляющее
- адсорбция
- абсорбция
- эмульсионное
- соединительное

99 Какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

- ситостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины
- изостерины

100 Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- холестерин
- изостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины

101 В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

102 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфолипиды
- флавоноиды

103 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- гликозиды
- алкалоиды
- диглицериды
- фосфатиды
- флавоноиды

104 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- стерины
- флавоноиды

105 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- воски
- флавоноиды

106 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

107 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- алкалоиды
- фосфолипиды
- диглицериды
- флавоноиды
- гликозиды

108 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфатиды
- флавоноиды

109 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды

- гликозиды
- воски
- флавоноиды

110 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- стерины
- флавоноиды

111 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ) ?

- гликозиды, воски, стерины
- фосфатиды, алкалоиды, гликозиды
- диглицериды, стерины, алкалоиды
- фосфолипиды, стерины, воски
- фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

112 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?

- 10 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

113 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

114 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- 6.0
- 2.0
- В) 5
- 3.0
- 4.0

115 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- лауриновая, капроновая, олеиновая
- капроновая, стеариновая, олеиновая
- масляная, лауриновая, линолевая
- масляная, капроновая, каприновая
- арахионовая, пальмитиновая, каприновая

116 В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- 193-220 мг КОН
- 195-115 мг КОН
- 190-205 мг КОН
- 193-210 мг КОН
- 200-210 мг КОН

117 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- 923-930 кг/м³
- 925-940 кг/м³
- 920-930 кг/м³
- 923-933 кг/м³
- 930-935 кг/м³

118 В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- 31,15-48,18 мг йода
- 31,25-46,45 мг йода
- 30,8-45,1 мг йода
- 30,96-46,2 мг йода
- 30,96-50,25 мг йода

119 Что приводит к окислению жира?

- образование молочной кислоты
- расщепление белков
- присоединение кислорода к непредельным жирным кислотам
- действие с кислородом воздуха
- изменение лактозы

120 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло
- рыбий жир
- говяжий жир
- свиной жир
- кокосовое масло

121 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?

- говяжий
- рыбий жир
- кулинарный
- свиной топленый
- суррогатный

122 В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло

- рыбий жир
- говяжий жир
- бараний жир
- кокосовое масло

123 Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

- пальмовое масло
- говяжий жир
- рыбий жир
- костный жир
- кокосовое масло

124 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делятся

125 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- вода, триглицериды и спирты
- спирты, кислоты, кетоны
- перокисное соединение, вода, триглицериды
- перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды

126 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перокисное соединение, вода, триглицериды
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- вода, триглицериды и спирты

127 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- не более 0,1%
- не более 0,6%
- не более 0,5%
- не более 0,3%
- не более 0,8%

128 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- 0,2-0,5%
- 0,02-0,05%
- 0,1-0,3%
- 0,06-0,1%
- 0,3-0,6%

129 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

- эфирное число
- число Поленске
- кислотное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- перекисное число

130 При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

- 60 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

131 При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

- 60 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

132 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

- эфирное число
- кислотное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- число Поленске
- перекисное число

133 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топлёных жиров.

- жирно-кислотный состав триглицеридов
- органолептический показатель
- маркировка батонов
- маркировка потребительской упаковки
- биохимический показатель

134 Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- очень хорошо
- средне
- хорошо
- очень плохо
- плохо

135 Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект

какого жира?

- рыбьего
- В) бараньего
- говяжьего
- свиного
- сборного

136 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- 80- 85%
- 90- 95%
- 30- 40%
- 97- 98%
- 60- 70%

137 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 0.5
- 0.78
- 0.8
- 0.9
- 0.93

138 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

- 80-90
- 50-60
- 120-200
- 28-40
- 75-100

139 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

- йодное число
- показатель омыления
- показатель кислотности
- коэффициент преломления
- число поленского

140 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- большим содержанием растительного жира
- устойчивостью к хранению
- консистенцией
- количеством минеральных веществ
- большим содержанием животного жира

141 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

142 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

143 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
- 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

144 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

145 Укажите температуру плавления бараньего жира?

- 48- 52 град. Цельсия
- 39- 42 град. Цельсия
- 49- 54 град. Цельсия
- 44- 45 град. Цельсия
- 25- 28 град. Цельсия

146 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

- 38- 40 град. Цельсия
- 32- 35 град. Цельсия
- 25- 27 град. Цельсия
- 22- 31 град. Цельсия
- 35- 39 град. Цельсия

147 В каком ряду указаны животные жиры?

- свиной, кулинарные, маргарин
- свиной, бараний, рыбный
- свиной, бараний, говяжий, сливочное

- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- бараний, сборный, сливочное

148 В каком ряду указаны животные жиры?

- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
- соевое, свиной, сальник, жир-сырец
- говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное
- говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
- бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

149 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность
- щелочность
- жирность
- свежесть
- кислотность

150 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

- кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет
- йодное число, кислотное число, число Поленске
- перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах
- кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта-Мейсселя
- число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус

151 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

- количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде
- количество жиров растворимых в воде
- количество углеводов растворимых в воде
- количество жирных кислот не растворимых в воде
- количество щелочи растворимых в кислой среде

152 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

- количество свободных жирных кислот в жире
- количество щелочи растворимых в жирах
- количество кислот растворимых в воде
- количество летучих жирных кислот растворимых в воде
- количество жирных кислот растворимых в щелочи

153 В каком ряду указан состав столового майонеза?

- сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
- животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
- животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок

154 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии
- количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
- количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
- количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

155 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла
- животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос
- сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

156 На сколько групп подразделяются кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

157 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- никаким
- к бланкам
- к методическим указаниям
- к нормативным
- к таблицам

158 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

- документы о материально – технической базе
- сортность товаров
- информация о маркировке товаров
- нормативные, технические и технологические
- только технологические

159 Когда чаще всего используют эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- эксперты стандартами не пользуются
- при проведении органолептического осмотра
- при проведении только лабораторного анализа
- в части правил отбора проб и образцов
- при визуальном осмотре

160 В каком ряду указана маргариновая продукция?

- Тексун, Она, Сана, Супер Сун
- Хаят, Яйла, Айсун, Финал,
- Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун
- Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
- Сана, Она, Тексун, Хаят

161 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- пищевой ценности
- биологической оценки
- физико-химической оценки
- органолептической оценки
- микробиологической оценки

162 В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- 0,3-0,8%
- В) 0,3-0,6%
- 0,2-0,5%
- 0,2-0,7%
- 0,4-0,6%

163 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

- 34-13%
- 32-17%
- 35-15%
- 38-17%
- 38-10%

164 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

165 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

- влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах
- влажность, кислотность, консистенция, цвет
- цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность
- жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
- стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность

166 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 10.0

- 20.0
- 30.0
- 100.0
- 50.0

167 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

- сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
- сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты
- животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы
- растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
- белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

168 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

169 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

170 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

171 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

- внешний вид, консистенция, содержание соли
- внешний вид, консистенция, содержание жира
- внешний вид, консистенция, содержание воды и соли
- внешний вид, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли

172 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 70%; 33%
- 50%; 35%
- 69%; 30%

- 67%; 25%
- 77%; 22%

173 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 1,9%; 0,8%
- 4,2%; 3,2%
- 3,6%; 2,9%
- 3,1%; 2,6%
- 1,7%; 0,7%

174 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- 701.0
- 527.0
- 727.0
- 627.0
- 827.0

175 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- внутреннее строение
- консистенция
- прозрачность
- вкус
- внешний вид

176 Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.

- прозрачность
- внутреннее строение
- внешний вид
- запах
- консистенция

177 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

- внешний вид, консистенция
- прозрачность, внешний вид
- внутреннее строение, прозрачность
- вкус и запах
- В) консистенция, прозрачность

178 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

- вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид

- вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид

179 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 70.0
 100.0
 50.0
 30.0
 40.0

180 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

- растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
 растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
 растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
 растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
 костный жир полученный из новой кости

181 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- процеживание жиров
 насыщение жиров водородом
 подготовка катализатора
 получение и очищение водорода
 очищение гидрогенизованного жира

182 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 7.0
 4.0
 6.0
 3.0
 5.0

183 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
 ненасыщенные жирные кислоты и витамины
 свободные жирные кислоты и стерол
 высокая дисперсия жира и воды
 триглицериды и красители

184 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
 белки и красители
 ферменты и вода
 незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск
 насыщенные жирные кислоты и воск

185 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

- 475-598 ккал
- 345-450 ккал
- 545-600 ккал
- 637-746 ккал
- 296-400 ккал

186 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- аскорбиновая и уксусная кислоты
- поваренная соль и уксусная кислота
- бензойная и ацетатная кислоты
- аскорбиновая и бензойная кислоты
- бензойная кислота и поваренная соль

187 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50.0
- 100.0
- 50.0
- 30.0
- 25.0

188 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- метод осаждения
- прерывистый и непрерывный метод
- метод прессовки
- метод экспульсии
- метод экстракции

189 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

- содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция
- вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
- кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
- содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления
- содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды

190 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Германия
- США
- Россия
- Франция
- Азербайджан

191 В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- E

- В
- А
- D
- К

192 При какой температуре вырабатывается топлёное молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 70 град. Цельсия; 3-4%
- 80 град. Цельсия; 4-5%
- 75 град. Цельсия; 2-3%
- 95 град. Цельсия; 4-6%
- 60 град. Цельсия; 1-2%

193 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

194 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 62-65 град. Цельсия
- 75-85 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

195 Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

- 310.0
- 350.0
- 330.0
- 289.0
- 250.0

196 Укажите температуру плавления молочного жира.

- 18-23 град. Цельсия
- 35-40 град. Цельсия
- 22-26 град. Цельсия
- 27-34 град. Цельсия
- 35-40 град. Цельсия

197 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 0.738
- 0.92
- 0.778
- 0.875

0.699

198 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- 20-22 град. Тернера
- 22-24 град. Тернера
- 19-21 град. Тернера
- 16-18 град. Тернера
- 25-27 град. Тернера

199 Укажите температуру кипения молока.

- 100,4 град. Цельсия
- 100,6 град. Цельсия
- 100,5 град. Цельсия
- 100,2 град. Цельсия
- 100,7 град. Цельсия

200 Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке?

- 0.958
- 0.821
- 0.815
- 0.875
- 0.915

201 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

- 3,6 и 4,1
- 3,6 и 3,8%
- 3,5 и 4%
- 2,5 и 3,2%
- 3,7 и 4,0%

202 Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- 230000.0
- 350000.0
- 300000.0
- 200000.0
- 250000.0

203 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 75-80 %
- 80-85 %
- 83-89 %
- 85-90 %

204 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период дойки молока
- период остывания молока
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период проверки качества молока

205 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,020-1,025
- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,032
- 1,025-1,030

206 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

207 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

208 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- коровье молоко
- овечье молоко
- лошадиное молоко
- верблюжье молоко
- буйволиное молоко

209 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

210 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия

- 65-69 град. Цельсия

211 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия

212 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 50-55 град. Цельсия

213 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

214 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 72-76 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

215 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

- 50-60 минут
- несколько минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут

216 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

- несколько минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут
- 50-60 минут

217 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

- осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
- вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность
- плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
- титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, упаковка
- титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция

218 Что такое казеин?

- небелковое азотистое соединение
- молочный белок
- молочный жир
- молочная кислота
- молочный сахар

219 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

- белковое
- пастеризованное цельное
- топленое
- нежирное с кофе
- стерилизованное в бутылках

220 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 83-89 %
- 80-85 %
- 75-80 %
- 85-90 %

221 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период остывания молока
- период дойки молока
- период проверки качества молока

222 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,020-1,025
- 1,027-1,032
- 1,028-1,035
- 1,025-1,030
- 1,025-1,030

223 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 24 ч
- 72 ч

- 36 ч
- 64 ч

224 Какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- лактоза
- сахароза
- фруктоза
- мальтоза

225 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- сахариметр
- центрифуга
- рефрактометр
- пикнометр
- поляриметр

226 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

- в варенье
- в молоке
- в мёде
- в шоколаде
- в конфете

227 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество
- жирность
- зольность
- влажность
- кислотность

228 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- физические процессы
- биохимические процессы
- физиологические процессы
- патологические процессы
- генетические процессы

229 Какой витамин преобладает в молоке?

- витамин PP
- витамин B
- витамин A
- витамин D
- витамин E

230 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- витамин Е
- витамин D
- витамин А
- витамин РР
- витамин В

231 Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- витамин Е
- витамин А
- витамин D
- витамин РР
- витамин В

232 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- витамин Е
- провитамин А
- витамин D
- витамин РР
- витамин В

233 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- Е) Са
- Р
- К
- Na
- Mg

234 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- Mg
- Na
- Р
- К
- Са

235 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

- 75 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 55 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия

236 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия

- 85 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

237 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

238 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- лошадиное молоко
- овечье молоко
- буйволиное молоко
- коровье молоко
- верблюжье молоко

239 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- эргостерин
- лецитин
- кефалины
- холестерин

240 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

- молочный сахар
- холестерин
- фосфатиды
- минеральные вещества
- органические кислоты

241 В чем измеряется кислотность молока?

- в килокалориях
- в градусах Тернера
- в градусах Цельсия
- в процентах
- в граммах

242 На сколько групп делятся диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1.0
- 2.0
- 4.0

- 3.0
- 5.0

243 Что такое гомогенизация молока?

- сбор молочного жира
- размельчение и равномерное распределение их по поверхности жировых капель молока
- замораживание молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- сбор в одно место молочного жира

244 Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- слизистый
- распад
- горький вкус
- чесночно-луковый запах
- запах лекарства

245 Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- прогоркание
- творожистый
- ярко желтый цвет
- синий цвет
- слизистый

246 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- лактобацильные и мезофильные палочки
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- ацидофильные и лактобацильные палочки
- термофильные палочки и дрожжевые грибы

247 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- ацидофильные и термофильные палочки
- болгарские палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные и термофильные палочки
- ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
- термофильные и болгарские палочки

248 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- 72-76 град. Цельсия
- 90-95 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия

- 65-75 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия

249 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности.

- 50-60 минут
- 30 минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут

250 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

- несколько дней
- несколько недель
- 8 часов
- 10 часов
- 12 часов

251 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

252 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

- корова
- кобыль
- буйвол
- зебра
- коза

253 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 0.065
- 0.035
- 0.025
- 0.045
- 0.055

254 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- сычужный фермент
- йод
- сода
- фенолфталеин

255 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- допускается использовать любой из перечисленных терминов
- восстановленный
- сублимированный
- нормализованный
- гомогенизированный

256 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- В) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- это продукт, прошедший термическую обработку

257 Какое молоко называют восстановленным?

- молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей
- молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
- молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
- молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока
- молоко, которое прошло термическую обработку

258 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- ничего из перечисленных терминов
- нормализованное
- восстановленное
- сублимированное
- гомогенизированное

259 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

- 72 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

260 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин E
- витамин A
- витамин D
- витамин C
- витамин K

261 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюжьем
- в кобыльем
- в коровьем
- в буйволином
- в козьем

262 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

- вкус метала
- соленость
- горький вкус
- окисление
- резкий вкус

263 Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- запах серы
- вспенивание
- запах лекарства
- запах рыбы
- запах аммиака

264 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- единица омыления, перекисное число и консистенция
- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- единица йода, температура таяния и замерзания
- консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность

265 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

- фермент пероксидаза
- фермент липаза
- фермент фосфатаза
- фермент редуктаза
- фермент каталаза

266 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

- 29- 31 град. Тернера
- 20- 22 град. Тернера
- 27- 29 град. Тернера
- 23- 25 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера

267 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 90 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

268 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

- фермент липаза
- фермент фосфатаза
- фермент протеиназа
- фермент каталаза
- фермент редуктаза

269 Каким прибором определяется плотность молока?

- жироскопом
- лактоденсиметром
- рефрактометром
- влагомером
- спиртометром

270 Какие ферменты выделяют бактерии в составе молока?

- фермент фосфатаза
- фермент редуктаза
- фермент амилаза
- фермент каталаза
- фермент пероксидаза

271 Какое брожение является причиной порчи молока?

- уксуснокислое
- молочнокислое
- пропионовокислое
- спиртовое
- маслянокислое

272 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90.0
- 120.0
- 50.0
- 70.0
- 100.0

273 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- потенциально опасной
- опасной
- В) стандартной
- отбракованной
- условно пригодной

274 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- запаха
- внешнего вида
- прозрачности
- вкуса
- консистенции

275 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- 95 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия

276 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

- 55-60 минут
- 15-20 секунд
- 30-50 секунд
- 40-45 минут
- 50-55 минут

277 Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

278 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 76-80 град. Цельсия

279 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

- 60 – 70 град. Тернера
- 75 – 95 град. Тернера
- 96 – 106 град. Тернера
- 110 – 120 град. Тернера
- 120 – 130 град. Тернера

280 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- запах
- кислотность
- цвет
- консистенция
- вкус

281 Укажите продолжительность пастеризации молока для получения обыкновенной простокваши.

- 30-40 мин.
- 5-10 мин.
- 10-15 мин.
- 20-25 мин.
- 25-30 мин.

282 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. Какой это кисломолочный напиток?

- простокваша
- кумыс
- ацидофилин
- кефир
- йогурт

283 В результате чего возникает кислый вкус творога?

- недостаточной связности частиц творога
- переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- распада белков под влиянием пептонирующих бактерий
- глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- газообразования

284 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

285 Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

286 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

- 78 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 63 град. Цельсия

287 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- 0.035
- 0.036
- 0.032
- 0.045
- 0.038

288 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- 0.75
- 0.7
- 0.6
- 0.65
- 0.72

289 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ряжанка
- сюзма
- йогурт
- катык
- простокваша

290 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- 23- 27%
- 20- 26%
- 15- 20%
- 25- 30%
- 15- 18%

291 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 0.07
- 0.08
- 0.1
- 0.06
- 0.09

292 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

- 18 град. Цельсия

293 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

294 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

- физические, генетические процессы
- микробиологические, биохимические процессы
- микробиологические, гистологические процессы
- физиологические, биохимические процессы
- генетические, химические процессы

295 В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- патологические процессы
- микробиологические процессы
- физические процессы
- генетические процессы
- физиологические процессы

296 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- маркировке
- уничтожению
- реализацию
- переработке
- обработке

297 К уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- отбракованная
- опасная
- стандартная
- условно пригодная
- потенциально опасная

298 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыз?

- при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
- нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
- нагреть до 30 град. Цельсия
- добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
- нагреть до 20 град. Цельсия остудить

299 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

- запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
- упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
- упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
- упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
- запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ

300 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

- внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
- внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
- запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции
- запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары

301 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

302 Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке?

- 0.039
- 0.032
- 0.018
- 0.025
- 0.046

303 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

304 Сколько процентов жира содержится в сметане?

- 35-40%
- 10-40%
- 10-15%
- 15-25%
- 25-35%

305 В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- 18%, 7%, 6%
- 18%, 9%, 5%
- 16%, 8%, 3%

- 12%, 5%, 7%
- 19%, 10%, 7%

306 Укажите основное сырье для производства сметаны.

- сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
- свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
- свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
- сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

307 Какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- пастеризованное молоко
- замороженное молоко
- стерилизованное молоко
- топленое молоко

308 Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- грибковые дрожжи спиртового брожения
- мезофильные палочки
- термофильные палочки
- грибковые дрожжи
- ацедофильные палочки

309 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 0.2
- 0.15
- 0.13
- 0.12
- 0.18

310 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- 180- 190 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 160- 170 град. Тернера
- 170- 180 град. Тернера
- 140- 150 град. Тернера

311 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- 13 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

312 При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- 20 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 17 град. Цельсия

313 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- добавка соли больше положенного
- при солении использование некачественной соли
- нарушение температурного режима при обработке

314 В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле?

- 0.23
- 0.25
- 0.3
- 0.2
- 0.27

315 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 0.23
- 0.26
- 0.2
- 0.25
- 0.21

316 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- жиры, белки, токсичные вещества
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды

317 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10.0
- 100.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0

318 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 0.23
- 0.25
- 0.2

- 0.27
- 0.3

319 Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 0.845
- 0.825
- 0.89
- 0.855
- 83.7

320 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- не полное выращивание
- сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- слишком "сухое" приготовление сыра

321 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
- использование молока с высокой кислотностью
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- невыполнение стадии соления
- производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра

322 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- неаккуратная,неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока
- неправильное образование слоя сыра

323 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- использование молока коровы заболевшей маститом
- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока с высокой кислотностью
- высокая жирность молока
- высокая кислотность сыра

324 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

325 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 2,5- 2,8
- 3- 7
- 9- 11
- 13- 15
- 1,5- 2,6

326 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60.0
- 20.0
- 80.0
- 40.0
- 70.0

327 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 50.0
- 60.0
- 20.0
- 30.0
- 40.0

328 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 440- 500
- 223- 233
- 123- 210
- 323- 433
- 110- 120

329 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 0.187
- 0.265
- 0.28
- 0.29
- 0.305

330 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 38, 4%
- 0.435
- 0.467
- 0.333
- 0.492

331 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.35
- 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.4

332 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.47
- 0.44
- 0.48
- 0.5
- 0.49

333 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 0.298
- 0.275
- 0.293
- 0.301
- 0.316

334 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 0.505
- 0.435
- 0.475
- 0.485
- 0.495

335 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

336 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- вкус и запах, консистенция, цвет
- вкус и запах, кислотность, цвет
- консистенция, запах, цвет, число омыления
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность

337 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 1.0
- 2.0
- 3.0

- 4.0
- 5.0

338 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

339 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 0.35
- 0.5
- 0.4
- 0.55
- 0.45

340 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

341 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 280- 260 град. Тернера
- 340- 330 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера

342 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

343 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

- низкая температура первого этапа созревания
- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- пересолка
- присутствие большой дозы красящих веществ
- нарушение условий окрашивания молока

344 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- пропионовокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- молочнокислое

345 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

- Крестьянское
- Кисломолочное
- Вологодское
- Сладкосливочное
- Любительское

346 Укажите йодное число твердых сыров.

- 80-90
- 28-40
- 120-200
- 50-60
- 75-100

347 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.2
- 0.3

348 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

- Е) бараний жир
- топленое масло
- сливочное масло
- растительное масло
- говяжий жир

349 Сколько жира в составе топленого масла?

- 0.85
- 0.99
- 1.0
- 0.48
- 0.79

350 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- исходным сырьем
- химическим составом
- органолептическим показателям
- биологическим показателям
- показателям безопасности

351 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- сладкосливочное
- плавленое, стерилизованное
- молочный жир, диетическое
- топленое
- масло с разными наполнителями

352 Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый
- голландский
- Рокфор

353 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- плавленые сыры
- рассольные сыры
- твердые сыры
- полутвердые сыры
- мягкие сыры

354 Каким сырам свойствен привкус копчености?

- плавленым к обеду
- плавленым колбасным
- плавленым ломтевым
- плавленым пастообразным
- сырным пастам

355 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

- ознакомится заявкой
- ознакомится со всеми необходимыми документами
- ознакомится только ТСД
- ознакомится договорами
- ознакомится только со стандартами

356 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

- ветеринарный документ
- технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности

- ГОСТ
- ТУ
- методическое указание о товаре

357 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- вес
- маркировка
- упаковка
- масса
- объем

358 Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- способы подделки
- идентичность характерных признаков
- не идентичность характерных признаков
- пересортица
- не сходства потребительских свойств

359 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- перемаркировка
- сходство
- не сходство
- не идентичность
- повышенная цена

360 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыр ?

- во время созревания запах не возникает
- букет
- аромат
- плесневый запах
- гнилостный запах

361 Как называется запах, возникающий во время брожения?

- во время брожения запаха не возникает
- букет
- аромат
- плесневый запах
- гнилостный запах

362 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

4.0

363 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- 3.0
 4.0
 5.0
 6.0
 2.0

364 Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

- живой выход, живая масса, убойная масса
 живая масса, убойная масса, убойный выход
 живая масса, объемная масса, убойный выход
 убойная масса, убойный выход, объемный выход
 убойный выход, убойная масса, удельная масса

365 Какие направления пород крупного рогатого скота в зависимости от преимущественной продуктивности различают?

- кожного, мясного, молочного
 мясного, молочного, комбинированного
 мясного, шубного, молочного
 молочного, кожного, комбинированного
 комбинированного, мясного, шубного

366 Каков убойный выход мясного скота?

- до 30%
 55- 70%
 до 55%
 до 65%
 0.5

367 Каков убойный выход молочного скота?

- до 80%
 до 55%
 до 40%
 до 65%
 55- 70%

368 Каков убойный выход комбинированного скота?

- до 40%
 до 65%
 до 55%
 до 55- 70%
 0.5

369 По продуктивности козы подразделяют на:

- кожные, молочные, шубные
- молочные, шерстные, пуховые
- молочные, кожные, пуховые
- шерстные, кожные, молочные
- пуховые, шерстные, кожные

370 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

371 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

372 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

373 Как называется I категория свиней?

- мясо поросят
- беконная
- меленая
- жирная
- промпереработочная

374 Как называется II категория свиней?

- мясо поросят
- мясная
- беконная
- жирная
- промпереработочная

375 Как называется III категория свиней?

- мясо поросят
- жирная
- беконная
- меленая

- промпереработочная

376 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- беконная
- жирная
- мясная

377 Как называется V категория свиней?

- мясная
- мясо поросят
- промпереработочная
- бекон
- жирная

378 Где проводят убой скота и разделку туш?

- хладобойнях, предубойном золоне, скотобаза
- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах
- скотобаза, хладобойнях, мясокомбинатах

379 . Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- самолетом
- вагоном
- водным
- железнодорожным

380 Что такое путровка?

- клеймение
- извлечение внутренних органов
- снятие шкуры
- расщеливание костей
- сухая и мокрая зачистка

381 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- цвет
- морфология
- нежность
- вкус
- запах

382 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

- усвояемость
- нежность
- морфология
- химический состав
- энергетическая ценность

383 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- не выше 3 град. Цельсия
- не выше 12 град. Цельсия
- не выше 9 град. Цельсия
- не выше 5 град. Цельсия
- не выше 7 град. Цельсия

384 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- от 1 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 2 до 0 градусов по Цельсию
- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

385 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию
- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

386 Какова температура подмороженного мяса?

- от 10 до 12 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 1 до 2 градусов по Цельсию
- от 6 до 10 градусов по Цельсию

387 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 2 град. Цельсия
- не выше – 6 град. Цельсия
- не выше – 3 град. Цельсия
- не выше – 0 град. Цельсия
- не выше – 1 град. Цельсия

388 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- IV категорию
- I категорию
- II категорию
- III категорию

- V категорию

389 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- IV категорию
- II категорию
- I категорию
- III категорию
- V категорию

390 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- IV категорию
- III категорию
- II категорию
- II категорию
- V категорию

391 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- буйволов
- свиней
- коз
- коров
- оленей

392 Кости убойных животных подразделяются на части:

- головы, туловища, хвостовой части
- головы, туловища, конечностей
- головы, груди, конечностей, ребра
- туловища, хвостовой части, конечностей
- головы, ребра, хвостовой части

393 Каково содержание общего белка в мясе?

- 27,9- 35,5%
- 11,4- 20,8%
- 8,2- 12,5%
- 10,5- 13,3%
- 5,6- 9,9%

394 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- 6,3- 9,8%
- 0,8- 1,1%
- 2- 4%
- 4,3- 6,5%
- 0.0

395 Какова энергетическая ценность мяса на 1 г?

- 59,3 или 27,2 кДж
- 37,7 или 16,7 кДж
- 45,3 или 20,2 кДж
- 15,5 или 25,6 кДж
- 28,9 или 12,2 кДж

396 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- от 3- 10%
- от 55 до 85%
- от 10 до 23%
- от 23- 43%
- от 60 до 90%

397 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- 1 : 3
- 1 : 1
- 1 : 2
- 2 : 1
- 1 : 2,5

398 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

- 1 : 4
- 1 : 2,5
- 1 : 3
- 2 : 3
- 1 : 1

399 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- цинга
- атеросклероз и гипертония
- не свертывание крови
- зоб
- бери- бери

400 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- арабиноза
- гликоген
- целлюлоза
- фруктоза
- крахмал

401 Какие витамины присутствуют в мясе?

- К
- группы Б
- С

- А
- Д

402 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- казеин
- гемоглобин
- альбумин
- глобулин

403 На сколько % усваивается организмом человека свиной жир?

- 85,5- 88,3%
- 96,4- 97,5%
- 80,3- 85,4%
- 89- 92%
- 75- 77%

404 Укажите признак, который относится к свежему мясу.

- жир серовато- матового оттенка
- на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- сильно подсохшая поверхность туши
- жир мягкий, слегка мекнет к пальцам

405 Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

- сухожилия упругие, плотные
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- корочка подсыхания бледно- розового цвета
- сильно подсохшая поверхность туши
- сухожилия размягчены или сероватого цвета

406 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

- на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета
- при надавливании пальцем слегка не выравнивается
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- поверхность суставов гладкая, блестящая

407 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- язык
- туша
- почка
- желудок
- селезёнка

408 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень
- уши
- почка
- сердце
- язык

409 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- желудки
- печень
- селезенка
- уши
- ноги

410 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

411 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги
- язык
- губы
- селезенка
- легкое

412 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- ноги
- почки
- язык
- мозги

413 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 6 градусов по Цельсию
- от -2 до 6 градусов по Цельсию
- от -4 до 0 градусов по Цельсию
- от 5 до 8 градуссов по Цельсию

414 Какова температура мороженных субпродуктов?

- не выше -20 град. Цельсия
- не выше -6 град. Цельсия
- не выше -10 град. Цельсия
- не выше -15 град. Цельсия

не выше -25 град. Цельсия

415 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

416 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

417 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше дубильных веществ
- больше полноценных белков
- больше углеводов
- больше жиров
- больше витаминов

418 Укажите отличие мясо птицы от мяса скота.

- больше гликозидов
- меньше неполноценных белков
- больше углеводов
- больше витаминов
- больше жиров

419 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- 45- 55%
- 80- 90%
- 75- 85%
- 65- 75%
- 60- 70%

420 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- озонированием
- под вакуумом
- замораживанием
- охлаждением
- под воздействием ультрафиолетовых лучей

421 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

422 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- мяса лошадей
- свинины
- говядины
- баранины
- козлянины

423 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- для посола
- для придания окраски
- для улучшения вкуса
- для придания аромата
- для усиления запаха

424 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- для окраски
- повышают сочность и нежность
- придают аромат
- для посола
- усиления запаха

425 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- до 11-13 мг%
- до 3-5 мг%
- до 5-7 мг%
- до 7-9 мг%
- до 9-11 мг%

426 При какой температуре производят холодное копчение?

- 15- 18 град. Цельсия
- 18-22 град. Цельсия
- 5-8 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

427 При какой температуре производят горячее копчение?

- 25 град. Цельсия и выше
- 35 град. Цельсия и выше
- 20 град. Цельсия и выше
- 15 град. Цельсия и выше

10 град. Цельсия и выше

428 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- 50-60 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 80-90 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия
- 60-70 град. Цельсия

429 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- обвалка
- посол
- копчение
- сушка

430 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- для придания приятного вкуса
- для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- для придания окраски
- для увеличения питательной ценности
- для стойкости при хранении

431 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- не выше 20%
- не выше 2-5%
- не выше 8-10%
- выше 10%
- не выше 15%

432 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

433 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

434 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

435 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- нарезание на куски
- калибровка
- порционирование
- закатка
- стерилизация

436 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- банки с «птичками»
- красюк
- помятость
- активный подтек
- пассивный подтек

437 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- ромштекс
- пельмени
- палочки мясные
- манты

438 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- не менее 10%
- не менее 50%
- не менее 25%
- не менее 20%
- не менее 15%

439 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- фаршированные
- натуральные
- рубленые
- в тесте
- мясной фарш

440 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- пельмени
- крупнокусковые
- порционные

- мелкокусковые

441 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- галтовку
- калибровку
- приготовление теста
- получение мясного сырья
- формовку

442 Какие из ниже перечисленных не являются токсичными элементами содержащихся в полуфабрикатах?

- ртуть
- олово
- свинец
- мышьяк
- кадмий

443 Какие из ниже перечисленных не являются ксенобиотиками встречаемых в полуфабрикатах?

- радионуклиды
- стабилизаторы
- токсичные элементы
- антибиотики
- пестициды

444 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- имеют большую прочность скорлупы
- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- обладают низкой пищевой ценностью
- имеют большую загрязненность скорлупы
- имеют большие размеры

445 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

- поверхность скорлупы
- консистенция
- масса
- форма
- цвет яйца

446 Какова масса куриных яиц?

- 120-150
- 40-75
- 150- 200
- 75-100
- 100-120

447 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- коническую
- эллипса
- овала
- сферы
- продолговатую

448 Какая причина приводит кладки яйца с 2-мя желтками?

- возраст птицы
- нарушением функции яичника
- качество корма
- климатические условия
- породой птицы

449 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 285 ккал
- 157 ккал
- 226 ккал
- 257 ккал
- 278 ккал

450 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- лизоцим
- овомуцин
- овальбумин
- овотрансферрин
- овоглобулин

451 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- овомуцин и авидин
- овомукоид и овомуцин
- овальбумин и овокональбумин
- овальбумин и овоглобулин
- овотрансферрин и авидин

452 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

453 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- утиное
- гусиное
- куриное

перепелиное

454 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
 утиное
 перепелиное
 индюшиное
 гусиное

455 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 9 суток
 диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
 диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
 диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
 диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 13 суток

456 Какие яйца называется столовыми?

- яйца со сроком хранения 5-25 суток при температуре 2- 8 град. Цельси
 яйца со сроком хранения 8-25 суток при температуре 0-20 град. Цельсия
 яйца со сроком хранения 4-12 суток при температуре 1-10 град. Цельсия
 яйца со сроком хранения 8-14 суток при температуре 0-5 град. Цельсия
 яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия

457 Какие яйца называется холодильниковыми?

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия
 яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
 яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
 яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия
 яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия

458 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- рефрактометром
 овоскопом
 фаринатом
 колейдоскопом
 пуркой

459 От чего зависит категория столового яйца?

- от индекса желтка
 от качества и массы яйца
 от качества скорлупы, высоты пуги

- только от качества яйца
- только от массы яйца

460 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

- скорлупа имеет пористое строение
- на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
- скорлупа чистая, целая, крепкая
- скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
- скорлупа с повреждениями

461 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- тек
- бой
- выливка
- запамистость

462 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- тумак плесневой
- выливка
- красюк
- кровавое кольцо
- большое пятно

463 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

- смешанная гниль
- фиолетовая гниль
- зеленая гниль
- красная или розовая гниль
- черная гниль

464 Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

- гидролиз углеводов, черная гниль
- усушка, перемещение желтка
- гидролиз белков, розовая гниль
- перемещение желтка, зеленая гниль
- гидролиз липидов, смешанная гниль

465 Что такое меланж?

- смесь желтка и желточной оболочки
- смесь белка и желтка в естественном соотношении
- смесь плотного и жидкого белка
- замороженный белок и замороженный желток
- измельченный сухой яичный порошок

466 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных

продуктов:

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

467 Какая влажность в яичном порошке?

- 17-20%
- 4.8%
- 8-10%
- 10-13%
- 13-17%

468 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- физико-химические, гистологические, физиологические
- физические, микробиологические и биохимические
- физические, гистологические, физико-химические
- физиологические, микробиологические, цитологические
- химические, цитологические, микробиологические

469 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов?

- 5 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия

470 Укажите выход мяса птицы.

- 0.3
- 0.7
- 0.45
- 0.4
- 0.35

471 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса

472 Из какого вещества в основном состоят перья птицы?

- фитонцида
- кератина
- гемоглобина
- холина
- витамина

473 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не определяется?

- бульон
- вкус
- внешний вид и цвет
- запах
- консистенция

474 Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- наличие аммиака и солей аммония
- каталазу
- пероксидазу
- летучие жирные кислоты
- кислотное и пероксидное число жира

475 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- цитологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

476 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- прямоугольный
- овальной
- круглой
- квадратной
- ромбовидной

477 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Е»
- «П»
- «Т»
- «У»
- «Р»

478 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Д
- группы Б
- А

- E
- K

479 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- не делится
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

480 Когда бывает рыба наиболее низким по качеству?

- за 2,5-3 месяца до нереста
- сразу после нереста
- за 1-1,5 месяца до нереста
- за 1,5-2 месяца до нереста
- за 2-2,5 месяца до нереста

481 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 20%
- более 60%
- более 45%
- более 33%
- более 27%

482 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- амины
- аминокислоты
- гликоген
- экстрактивные вещества
- карбонильные соединения

483 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- йод
- хлор
- железо
- цинк

484 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- арабинозой
- гликогеном
- целлюлозой
- маннозой
- ксилозой

485 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- витамин U
- группы B
- витамин D
- витамин P
- витамин H

486 . Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- фосфора
- хлора
- железа
- серы

487 На сколько % усваивается жиры рыб?

- 79.0
- 97.0
- 80.0
- 87.0
- 75.0

488 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- больше всего углеводы в составе рыбы
- меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- меньше всего витаминов в составе рыбы

489 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- омега-3 жирной кислоты
- воды
- витамины
- макроэлементы
- белки

490 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ксантофилл
- гуанин
- ксантин
- эритрин
- меланин

491 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- осязания
- слуха
- обоняния

зрения

492 Укажите парные плавники у рыб:

- только брюшные
- грудные и брюшные
- только грудные
- спинной
- хвостовой

493 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- тело
- голова
- хвостовой плавник
- приголовок

494 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- сердце
- икра
- плавники
- пищеварительный тракт
- жабры

495 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- голова
- почки
- молоки
- икра
- мясо

496 . На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

497 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от 5 до 15 градусов по Цельсию
- от -1 до 5 градусов по Цельсию
- от 0 до 15 градусов по Цельсию
- от 0 до 10 градусов по Цельсию
- от 1 до 5 гр градусов по Цельсию

498 . Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 350-400 ккал
- 100-200 ккал
- 200-250 ккал
- 250-300 ккал
- 300-350 ккал

499 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- только морской водой
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- только мелкодробленным льдом
- мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- морской водой, охлажденном рассолам

500 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 20- 23 дня
- 10- 12 дней
- 15- 18 дней
- 3- 5 дней
- 5- 8 дней

501 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 20%
- не менее 50%
- не более 30%
- не менее 40%
- не более 35%

502 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы

503 Укажите цвет осетровой икры.

- розовый
- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый

504 Укажите цвет лососевой икры.

- розовый
- красный
- черный
- фиолетовый

желтый

505 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- не подразделяется
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

506 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- P
- D
- C
- H
- U

507 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- 17-21%
- 21-30%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-17%

508 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- 15-20%
- 20-22%
- 7-10%
- 10-13%
- 13-15%

509 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- инсулин
- ихтулин
- глобулин
- альбумин
- трансферрин

510 Белки икорной оболочки представлены в основном

- эластином
- коллагеном
- казеином
- альбумином
- трансферрином

511 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
- туша, полученная в результате убоя животного, в кг
- масса туши освобожденной от внутренностей, в кг
- масса туши освобожденной от головы и ног, в кг

512 Какими показателями оценивают качество мяса?

- гистологическими, физическими, физиологическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими,
- физическими, химическими, бактериологическими
- физико-химическими, биологическими, гистологическими
- органолептическими, физико-химическими гистологическими

513 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- технология убоя
- цвет шкуры
- порода скота
- возраст скота
- степень упитанности

514 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- лошади
- свиньи
- крупный рогатый скот
- мелкий рогатый скот
- зебу

515 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- удовлетворительно развитая мускулатура
- округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- несколько угловатые формы туловища
- угловатые формы туловища
- неудовлетворительно развитая мускулатура

516 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- хорошо развитая мускулатура
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- неудовлетворительно развитая мускулатура

517 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- неудовлетворительно развитая мускулатура
- удовлетворительно развитая мускулатура
- хорошо развитая мускулатура

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают

518 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 5.0
 3.0
 4.0
 2.0
 6.0

519 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 8.0
 7.0
 4.0
 5.0
 6.0

520 Что такое живая масса скота?

- это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно-кишечного тракта

521 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
 мышечная
 эпителиальная
 соединительная
 нервная

522 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- консистенции, вкусу и запахе мяса после кулинарной обработке
 в свойстве нервной ткани
 цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
 свойствах соединительной ткани
 запахе сырого мяса

523 Какова температура парного мяса?

- 22-24 °C
 33-38 °C
 26-28 °C
 27-29 °C
 15-18 °C

524 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- физическими, химическими
- физико-химическими, биологическими
- органолептическими, физическими, химическими

525 Что обуславливают митохондрии?

- переваривание
- дыхание и энергетику клетки
- синтез белка
- синтез углеводов
- обмен веществ

526 Что осуществляет рибосомы?

- переваривание
- синтез белка
- образование гликогена
- синтез углеводов
- обмен веществ

527 Что осуществляет лизосомы?

- обмен веществ
- переваривание
- дыхание
- синтез белка
- энергетику клетки

528 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- сердечную, полосатую, ребристую
- поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- гладкую, ребристую, сердечную
- поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую

529 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- эластическую
- упругую
- ретикулярную
- рыхлую
- плотную

530 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- 45-50%

- 18-20%
- 30-40%
- 13-17%
- 10-15%

531 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- 45-55%
- от 15-22%
- от 10-15%
- от 23-33%
- 35-45%

532 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- 15-25%
- от 8 до 15%
- от 15-15%
- от 25-35%
- 35-45%

533 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- лечат
- помещают в изолятор
- посылают на карантин
- возвращают обратно
- направляют на убой

534 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- зачистка и клеймение
- оглушение
- обескровливание
- снятие шкуры
- нутровка

535 Из чего состоит кровь?

- ретикулярных волокон и лимфы
- клеток и межклеточного вещества
- клеток и эластина
- клеток и волокон
- межклеточного вещества и коллагена

536 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- образование иммунитета
- уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- свертывание крови
- переносчики кислорода
- окраску крови

537 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- 20,2- 28,1% живой массы
- 7,5- 8,3% живой массы
- 9- 11,2% живой массы
- 11,2- 14,3% живой массы
- 4,2- 6,9% живой массы

538 Количество крови у свиней составляет:

- 0.155
- 0.045
- 8- 10%
- 0.224
- 0.304

539 Количество крови у овец составляет:

- 0.35
- 0.07
- 0.15
- 0.25
- 0.02

540 Какую функцию выполняют эритроциты?

- уничтожение микробов
- переносчиками кислорода
- свертывание крови
- переваривание
- обмен веществ

541 В каком процессе участвуют тромбоциты?

- уничтожение микробов
- свертывание крови
- переносчиками кислорода
- переваривание
- обмен веществ

542 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- выпуклые, трубчатые, плоские
- трубчатые, плоские, смешанные
- трубчатые, полые, смешанные
- плоские, выпуклые, смешанные
- смешанные, трубчатые, ребристые

543 Как называется первый шейный позвонок?

- перо
- атлант

- крылья
- гребень
- лопатка

544 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

545 Как называется второй шейный позвонок?

- перо
- гребень
- атлант
- крылья
- лопатка

546 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- 6.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 7.0

547 Сколько спинных позвонков у свиней?

- 5.0
- 14.0
- 17.0
- 10.0
- 8.0

548 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 10.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 8.0

549 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- 10.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 8.0

550 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 4-8
- 16-20
- 22-26
- 10-14
- 9-13

551 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- 4-8
- 20-26
- 16-20
- 10-15
- 7-11

552 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- 8-5
- 12-18
- 6-10
- 10-14
- 9-13

553 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 11.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0

554 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 9 истинных и 3 ложных
- 8 истинных и 5 ложных
- 4 истинных и 3 ложных
- 4 истинных и 5 ложных
- 5 истинных и 5 ложных

555 Сколько пар ребер у свиней?

- 16.0
- 14.0
- 9.0
- 10.0
- 12.0

556 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- 7 истинных и 7 ложных
- 6 истинных и 8 ложных

- 4 истинных и 9 ложных
- 5 истинных и 5 ложных
- 6 истинных и 6 ложных

557 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- кисть
- ребра
- лопатку
- клечевую кость
- кости предплечья

558 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- локтевой, плечевой, берцовых
- бедренной, берцовых и костей кисти
- бедренной, костей кисти, кости предплечья
- костей кисти, берцовых, локтевой
- берцовых, бедренной, локтевой

559 Как называется выступ подвздошной кости?

- гребень
- маклак
- седалищный бугор
- атлант
- крылья

560 Как называется выступ седалищной кости?

- маклак
- седалищный бугор
- гребень
- атлант
- крылья

561 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- кольцевидные
- спиральные
- длинные
- широкие
- короткие

562 Что выключается в мускулатуру туловища?

- мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
- мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба

563 Как называется длиннейший мускул спины?

- подвздошная кость
- антрекот
- вырезка
- маклак
- седалищный бугор

564 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- подвздошная кость
- вырезка
- атлант
- антрекот
- седалищный бугор

565 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- туберин, фазеолин, миоген
- миозин, актин, миоген
- миозин, казеин, миоген
- актин, глютелин, казеин
- глиадин, миозин, актин

566 Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец?

- 45- 55%
- 75- 85%
- 10- 20%
- 25- 35%
- 35- 45%

567 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- 0.6
- 0.9
- 0.2
- В) 40%
- 0.5

568 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- альбумин, ретикулин, коллаген
- коллаген, эластин, ретикулин
- коллаген, казеин, ретикулин
- альбумин, эластин, коллаген
- эластин, казеин, коллаген

569 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- 0.1
- 0.01

- 0.03
- 0.0
- 0.05

570 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- гликогеном
- клетчаткой
- целлюлозой
- крахмалом

571 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- обуславливают специфичность вкуса и запаха
- обладают пищевой ценностью
- предупреждают гипертонию
- являются источником образования витамина D

572 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- фитостерины, триглицериды, холестерин
- триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- триглицеридами, фитостеринами, восками
- фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- воски, холестерин, триглицериды

573 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- миоглобин
- актин
- миоальбумин
- миоген
- нуклеопротеиды

574 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- липопротеиды
- фосфопротеиды
- нейрокератины
- муцины
- мукоиды

575 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- трегалоза
- глюкоза
- сахароза
- лактоза
- рамноза

576 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- метионин
- изолейцин
- триптофан
- валин
- цистин

577 .Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- гликоген
- креатин
- карнозин
- креатинфосфат
- аденозинтрифосфат

578 Каков рН несвежего мяса?

- 3,8
- более 6,2
- 5,5
- 5,8
- 4,3

579 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- до 25
- до 10
- до 30
- до 35
- до 15

580 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- 15.0
- до 30
- до 10
- до 20
- 25.0

581 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- до 20
- свыше 30
- свыше 20
- до 15
- свыше 10

582 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- более 45 мг%

- не более 30 мг%
- 35 мг%
- более 35 мг%
- не менее 50 мг%

583 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- менее 20 мг%
- более 35 мг%
- более 45 мг%
- более 50 мг%
- менее 10 мг%

584 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- 50- 55 мг%
- 30- 35 мг%
- 40- 45 мг%
- 45- 50 мг%
- 35- 40 мг%

585 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- до 7
- до 4
- до 2
- до 1
- до 3

586 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- потери, возникающие при разделке во время реализации
- уменьшение массы в результате испарения воды
- денатурация белков
- окисление жиров
- порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения

587 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- быстрое расщепление биологически активных веществ
- повышенным содержанием миоглобина
- более грубые мышечные волокна
- более быстрое испарение воды в составе
- быстрое окисление жира

588 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- 15- 21
- 4- 9
- 1- 2
- 2- 4

10-15

589 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- антрекот
- лопатка
- вырезка
- гуляш

590 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- 7.0
- 11.0
- 8.0
- 9.0
- 10.0

591 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- отсутствие движения воздуха
- окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- влияние низких положительных температур
- повышенная влажность воздуха места хранения
- большое количество соединительной ткани в составе мяса

592 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

593 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- от 12 – 18 мг КОН
- от 4,5 до 9,0 мг КОН
- от 2 до 4 мг КОН
- от 9,0 до 12 мг КОН
- от 1,2 – 2 мг КОН

594 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- превышает 4,5 мг КОН
- не превышает 4,5 мг КОН
- превышает 10 мг КОН
- превышает 13,5 мг КОН
- не превышает 2,3 мг КОН

595 Допускается к фасовке мясо:

- буйвол
- говядину II категории
- бугаев
- хряков
- яков

596 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- 0.3
- 0.2
- 0.3
- 0.05
- 0.1

597 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

598 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- сосна
- бук
- дуб
- береза
- ольха

599 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- ветчина в форме
- тамбовский окорок
- буженина
- В карбонад
- филей в оболочке сырокопченый

600 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

601 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- янтарная
- молочная
- виноградная
- уксусная

- прелиловая

602 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- «Колбасный фарш любительский»
 «Гуляш говяжий»
 «Говядина измельченная»
 «Сосиски в томатном соусе»
 «Фарш свиной сосисочный»

603 Какие консервы относятся к ветчинным?

- «Мясо в белом соусе»
 Завтрак туриста
 «Говядина измельченная»
 «Сосиски в томатном соусе»
 «Гуляш говяжий»

604 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- «Ветчина пастеризованная»
 «Сосиски в томатном соусе»
 Завтрак туриста
 «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»
 «Бекон рубленый»

605 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- 30.0
 80.0
 60.0
 50.0
 40.0

606 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

607 Что такое бомбаж?

- появление темных пятен на поверхности крышек
 вспучивание крышки и донышка банки
 загрязнение банки
 трещины и царапины на банках
 покрытие плесени

608 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- вырезка
- котлеты
- бифштекс
- ромштекс

609 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

610 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- антрекот
- эскалоп
- бифштекс
- ромштекс
- лангет

611 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- 9 мм
- 4 мм
- 7 мм
- 11 мм
- 13 мм

612 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- 13 мм
- 7 мм
- 4 мм
- 11.0
- 9.0

613 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- 11.0
- 13.0
- 9.0
- 4.0
- 7.0

614 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- 2.5
- 0.74
- 1.0
- 1.5

0.35

615 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- безвыгульное содержание
- нарушением функции яйцевода птицы
- качеством корма
- породой птицы
- климатическими условиями

616 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 48:38:14
- 56:32:12
- 60:30:10
- 2.191805555555553
- 50:36:14

617 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- 36 и 40 мм
- 32 и 34 мм
- 30 и 32 мм
- 36 и 38 мм
- 40 и 38 мм

618 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- наружный жидкий
- муциновый
- градинковый
- внутренний жидкий
- средний плотный

619 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- наружного и среднего
- коллагенового, муцинового
- градинкового, наружного
- градинкового, коллагенового
- градинкового, муцинового

620 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 1050.0
- 7500.0
- 6500.0
- 5500.0
- 4500.0

621 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- кормление птицы
- возраст яйца
- породу птицы
- климатические условия
- безвыгульное содержание

622 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- 80,3% и 19,7%
- 65,6% и 34,4%
- 70,3% и 29,7%
- 61,5% и 38,5%
- 54,3% и 45,7%

623 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- овомуцин, ливетин, фосвитин
- липовителлин, ливетин, фосвинин
- липовителлин, овоглобулин, ливетин
- ливетин, овальбумин, фосвитин
- овокональбумин, овальбумин, овомукоид

624 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- 70 г- 33,8 кг
- 40 г- 14,6 кг
- 60 г- 20,3 кг
- 20 г- 10,3 кг
- 10 г- 8,5 кг

625 Укажите состояние желтка для столовых яиц?

- не прочный, просвечивающийся
- малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- прочный, просвечивающийся
- малозаметный, с легкостью перемещается

626 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

627 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- +3 / +5 ; 90- 97%
- 2 / 00С ; 85- 88%
- 5 / -30С ; 70- 75%
- 7 / -40С ; 75- 80%

0 / +3 ; 80- 83%

628 Какие яйца называются миражные?

- однообразной рыжеватой окраской содержимого
- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- с посторонним запахом
- частичным смешиванием желтка с белком
- присохшим к скорлупе желтком

629 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- красюк
- тумак
- большое пятно
- кровавое кольцо
- присушка

630 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

- порча
- посмертное окоченение, созревание и порча
- посмертное окоченение
- посмертное окоченение и порча
- созревание

631 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- пуховые и нитчатые
- трубчатые
- покровные
- маховые
- рулевые

632 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- грудная
- ножная
- шея
- крылья
- спинно- лопаточная

633 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

634 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- кислотное и перекисное число жира
- аммоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
- состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- кислотное число жира, состояние жира, цвет
- кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

635 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
- запах бульона, прозрачность, вкус
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва

636 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- углеводы, жиры, минеральные вещества
- токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
- белки, жиры, полисахариды
- аминные кислоты, щелочи, кислоты
- крахмал, органические кислоты, токсические элементы

637 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

638 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- не более 2,5
- не более 4,5
- не более 5,5
- не более 6,5
- не более 7,5

639 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани

640 Укажите маркировку мороженых кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

- С Е 2
- К Е 2
- Ц Б Е 2

- К Р 2
- Г Р 2

641 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шеей 1-ой категории:

- ИР1
- КР1
- КЕЕ1
- КЕ1
- ГМ1

642 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦЕЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦЕТ

643 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- бумажной этикеткой фиолетового цвета
- бумажной этикеткой розового цвета
- бумажной этикеткой зеленого цвета
- бумажной этикеткой красного цвета
- бумажной этикеткой черного цвета

644 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- рубец
- сумка
- сетка
- книжка
- сычуг

645 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- автолитических, биологических, химических
- микробиологических, автолитических и химических
- микробиологических, физиологических и химических
- химических, биохимических, физических
- физико-химических, химических, физических

646 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- пигментация
- загар
- гниение
- ослизнение
- кислотное брожение

647 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

648 Какое оптимальное значение рН для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- 3.8
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 5.4

649 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи-ослизнения?

- Bac. subtilis
- Pseudomonas
- Aspergillus flavus
- Penicillium puberulum
- E. coli

650 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- козлятины
- свинины
- говядины
- баранины
- телятины

651 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- окисление жиров
- ослизнение
- брожение
- плесневение

652 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

- состояние жира
- вкус
- консистенция
- вид и цвет мышц на разрезе
- качество бульона при варке

653 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезов?

- молоко и кисломолочные продукты
- мясо и мясопродукты

- зерно и продукты переработки зерна
- овощи и плоды
- пищевые жиры

654 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- радионуклиды
- красители
- антибиотики
- тяжелые металлы
- пестициды

655 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- 19,3 кг в год
- 23,7 кг в год
- 40,5 кг в год
- 16,6 кг в год
- 11,5 кг в год

656 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- сам
- стерлядь
- налим
- щука

657 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- лещ
- форель
- налим
- судак

658 Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- осетр
- лещ
- сазан
- судак

659 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- лосось
- осетр
- сельдь
- треска
- окунь

660 Основным органом движения рыбы являются:

- спинные плавники
- хвост
- грудные плавники
- брюшные плавники
- голова

661 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- головной
- грудной
- брюшной
- спинной

662 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- от упитанности рыбы
- от длины хвостового плавника рыбы
- от микрофлоры водохранилища
- от вида рыбы
- от возраста рыбы

663 В каких водах осетровые не живут?

- в реках Волга, Амур и Иртыш
- в реке Нил
- Озеро Байкал
- Каспийское море
- Азовское и Черное море

664 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- вяленая рыба
- соленая рыба
- черная икра
- натуральные рыбные консервы
- рыбные продукты холодного и горячего копчения

665 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- размер чешуи уменьшается
- на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- отвердевают
- становятся хрупкими
- меняют форму

666 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- 4.0

- 2.0
- не делится
- 3.0

667 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- 2.0
- 17.0
- 25.0
- 8.0
- 10.0

668 .Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- Мингечаурское водохранилище
- Каспийское море
- Гек-гель
- Марал гель
- Кура

669 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- икра
- кожа
- жабры
- почки

670 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- калуга
- тарань
- севрюга
- стерлядь
- белуга

671 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- имеют удлинено- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
- имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
- наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
- имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию

672 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых тихоокеанские лососи?

- сима
- благородный лосось
- горбуша
- нерка
- кета

673 Какая рыба не относится к семейству лососевых- сиговых?

- сиг
- семга
- ряпушка
- нельма
- белорыбица

674 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- свыше 15%
- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 40%
- свыше 10%

675 Какая рыба относится к карповым?

- семга
- сазан
- нерка
- белорыбица
- сиг

676 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- тюлька
- окунь
- салака
- килька
- сардина

677 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- низкое содержание эластина
- при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
- высокое содержание эластина
- высокое содержание жира
- наличие незаменимых аминокислот

678 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- сарколемма, кислые белки
- миофибрилярные, саркоплазма
- строма, сарколемма
- ретикулин, коллаген
- ядро, коллаген

679 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 6.0
- 4.0

- 3.0
- 2.0
- 5.0

680 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- шаровидный
- плоской
- веретенообразной
- вытянутой

681 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

682 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

683 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- анчоусовые
- лососевые и корюшковые
- окуневые
- осетровые и сельдевые
- тресковые

684 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра
- спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
- спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба

685 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- в 60-1900С – горячее копчение
- в 400С - холодное копчение, 800С – неполное горячее копчение, 80-1700С – горячее копчение
- в 500С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение, 70-1800С – горячее копчение
- в 600С - холодное копчение, 1000С – неполное горячее копчение, 90-1800С – горячее копчение
- в 700С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение

686 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

687 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- в 24-350С 10-28 дней
 в 22-280С 10-17 дней
 в 25-300С 10-25 дней
 в 20-350С 10-20 дней
 в 22-340С 10-22 дней

688 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- в 18-250С 35 дней
 в 20-220С 30 дней
 в 25-350С 20 дней
 в 22-280С 28 дней
 в 20-320С 25 дней

689 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- не пастеризуются и хранятся в холодильнике
 не стерилизуются и хранятся в холоде
 жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
 стерилизуются и хранятся в растворе соли
 пастеризуются и хранятся в комнатных температурах

690 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
 содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
 содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
 содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
 содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

691 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
 внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
 внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция
 внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
 внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция

692 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых.

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

693 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- из золотой рыбы Балтийского моря
- из Дальневосточной лососевой рыбы
- из золотой рыбы Каспийского моря
- из золотой рыбы Западной Сибири
- из золотой рыбы Черного моря

694 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- ястычная
- пресованная
- паюсная
- очищенная
- зернистая

695 От какой рыбы получают красную икру?

- сельдь
- лососевые
- осетровые
- скумбрия
- щука

696 От какой рыбы получают черную икру?

- скумбрия
- осетровые
- лососевые
- сельдь
- щука

697 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- из-за ухудшения сенсорных показателей
- из-за нанесения ущерба для организма человека
- из-за дороговизны и затруднения производства
- из-за увеличения себестоимости икры
- из-за недостаточного продления срока хранения

698 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей

- внешний вид, вкус, запах, температура замерзания, консистенция, цвет

699 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
 3.0
 4.0
 5.0
 6.0

700 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- содержание липидов, число омыления и жира
 содержание жира, йодное число и соли
 содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
 содержание жира, липидов, сероводорода
 содержание жира и соли, степени созревания